Vorspeisen	CHF	Fleischspezialitäten	CHF
* Markbein ganz aus dem Ofen mit geröstetem Brot Fleur de sel	22 / 16d66	*Riesen - Cordon Bleu vom Kalbfleisch 'Domino' Pommes Allumettes	48 / 39
* Salat 'Michi' mit Eisbergsalat, Mais, Karotte, Salatgurke Tomate, Zwiebel und Knoblauch	15 / 12	*Kalbsgeschnetzeltes an einer feinen Estragon Sauce Frische Spätzli	46 / 42
* Randen Salat mit geriebener Belper Knolle an einem kalt gepressten Rapsöl und Limettensaft	18 / 16	*Geschmortes Bäggli vom Freilandsäuli Frische Spätzli	42 / 38
Suppe		Geschnetzelte Niere vom Baselbieter Vollmilchkalb An einer groben Senfsauce Tagliatelle mit Butter	38 / 32
* Arlesheimer Weinsuppe	14 / 12	Dessert	
Spezialitäten aus dem Osten		*Hausgemachtes Schokoladenmousse	13 / 10
*Bramboracka Böhmische Kartoffelsuppe mit getrockneten Steinpilzen	14 / 12	* Palatschinken (Crêpes) dafür brauchen wir etwas Zeit mit Vanilleglace und Konfitüre; * Grossmutters gebrannte Crème	18 / 16 13 / 10
Segedinsky gulas s knedlou Szegediner Gulasch mit Hefeknödel	38 / 34	*Schoggi Träumli aus dem Ofen; dafür brauchen wir etwas Zeit *Käse Variationen vom Wirth's Huus *Diverse Glace Sorten	16 nach Aufwand 4
Fisch		★Gluten freie Gerichte – <u>Bitte lassen Sie es uns wissen</u> Gerichte ohne Kennzeichnung, können mit anderen Beilagen glutenfrei zubereitet werden.	
* Filet vom Seesaibling aus Luzern auf einem feinen Limetten Risotto mit Mascarpone	46 / 42	Allergene Sehr gerne sind wir Ihnen behilflich, bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter	
Zusätzlich Gemüse	8	Ausschliesslich bestes Schweizer Fleisch in Jenzer-Natura-Qualität	
		JEDEN MITTWOCH ABEND	Restaurane Ranberrub

GROSSMUTTERS HACKBRATEN..!